

01/2017



## GENIAL SAISONAL

PRÄSENTIERT VON ALEXANDER FASANYA

Die monatliche Rezeptreihe der Kochschule Braunschweig.  
Mehr Infos unter [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)

# Gemüse Eintopf mit Rindfleischklößchen Salsiccia-Style

Rezept für 4 Personen

## Rindfleischklößchen

1 Fenchelknolle  
2 Knoblauchzehen  
1 Schalotte  
3 Zweige Thymian  
500g Rinderhack  
Salz und Pfeffer

und  
schälen, klein schneiden und fein hacken.  
pellen und in feine Würfel schneiden. Von  
die Blätter entfernen und anschließend alles zusammen mit  
in eine Schüssel geben, mit  
kräftig würzen und zu einer glatten Masse vermengen. Die Hackfleischmasse zu  
gleichmäßigen Bällchen abdrehen.

## Gemüse Eintopf

4 Karotten  
2-3 Pastinaken  
4 Stangen Staudensellerie  
¼ Sellerie  
1 Kohlrabi

und  
schälen, in ca. haselnuß-große Würfel schneiden und alles zusammen in einen  
Topf geben. Anschließend mit Gemüsebrühe auffüllen.

1 Tl Senfkörner  
1 Tl Koriandersamen  
½ Tl Pfefferkörner  
4 Nelken  
6 Wacholderbeeren und  
3 Lorbeerblätter

in ein Teeei oder einen Gewürzbeutel geben und ebenfalls zur Brühe in de Topf  
geben. Von  
die Beeren entfernen und hinzufügen. Das Gemüse aufkochen und leicht kö-  
cheln lassen bis das Gemüse weich ist.  
in grobe Würfel schneiden und zusammen mit den Rindfleischklößchen zum  
köchelnden Gemüse geben. Den Eintopf leicht weiter köcheln lassen, bis die  
Rindfleischklößchen gar sind.

2 Rispen Grüner Pfeffer

1 Rote Zwiebel

2 Frühlingslauch  
Möhrengrün

und etwas vom  
fein schneiden, den Eintopf in einen Teller oder eine Schüssel geben und mit  
dem Möhrengrün und dem Lauch garnieren. Wir wünschen guten Appetit!

Mehr Infos und Rezepte sowie unser Angebot zu Kochkursen und Events gibt es auf unserer Webseite.  
Besuchen Sie uns: [www.kochschule-braunschweig.com](http://www.kochschule-braunschweig.com)